

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade Bressane (Pomme de terre, tomate, fromage)	Carottes râpées 	Potage de potiron 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes Salade verte 	Aiguillettes de poulet au curry Haricots verts	Jambon grill  Lentilles	Poisson pané & citron Ratatouille & Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Mi-chèvre 	Petit suisse	Emmental 
DESSERT	Compote de pomme	Fruit frais 	Marbré 	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Râpé de chou à la volaille 	Pâté de campagne & cornichon 	Salade, œuf haché, tomate 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce provençale Gratin de chou fleur	Boulettes de bœuf Frites fraîches	Sauté de porc au caramel  Carottes persillées	Parmentier de poisson  (plat complet)
PRODUIT LAITIER	Vache grosjean	Yaourt de la Bazinière 	Gouda 	Camembert 
DESSERT	Fruit frais 	Galettes	Fruit frais 	Flan pâtissier 

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fromage à la coupe**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Nouveautés**








Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou rouge vinaigrette 	Salade de pâtes piperade	Velouté Italien 	Duo carotte céleri vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Toulouse Mogettes	Hauts de cuisse de poulet Haricots beurre	Boulettes de veau sauce milanaise  Pennes regate 	Dos de lieu sauce citron Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré d'as	Brie 	Petit suisse 	Emmental 
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit frais 	Génoise italienne  	Crème chocolat


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Fromage à la coupe

Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison











Nouveautés


Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Salade du chef (salade, gruyère, tomate, jambon)  	Crêpe au fromage	Salade Deauvillaise (volaille chou emmental) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc au jus  Petits pois	Nugget's de volaille Poêlée de légumes	Hachis Parmentier  Salade verte 	Dos de colin sauce oseille Riz
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Camembert 	Crème vanille	Saint Paulin 
DESSERT	Fruit frais 	Flan caramel	Boudoirs	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Nouveautés



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison




Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes aux petits légumes	Râpé de betterave	Carottes vinaigrette 	Bouillon vermicelles 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf au paprika Haricots verts	Escalope de volaille sauce fromagère Pommes sautées	Gratin de chou fleur à la volaille  (plat complet)	Poisson meunière Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Carré de ligueil 	Petit suisse	Tomme des Pyrénées 
DESSERT	Compote pomme ananas	Fruit frais 	Cake aux pommes 	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fromage à la coupe**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**

 **Nouveautés**



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de choux 	Macédoine	Saucisson à l'ail & cornichon 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu à la volaille Coquillettes	Palette de porc  Carottes vichy	Paupiette de veau Duo d'haricots	Pavé de poisson à la provençale Semoule
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Mi-chèvre 	St Nectaire 	Petit suisse
DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Fruit frais 	Eclair chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés














Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Salade paysanne (pâtes volaille oeuf carotte)	Mousson de canard 	Salade d'haricots mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes Salade verte 	Jambon grill  Gratin de brocolis	Sauté de pintade aux aïelles  Pommes noisette 	Poisson pané & citron Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Vache grosjean	Yaourt aromatisé	Brie  	Camembert 
DESSERT	Fruit frais 	Madeleine	Bûche aux fruits rouges 	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fromage à la coupe



Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison



Nouveautés



Retrouvez l'ensemble des menus sur

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VPS005

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**